1° giorno 24 gennaio ore 18

@ Sala comune Ambulatorio Popolare via ostuni 4

Incontro conoscitivo con la Chef Arianna Pasquini

2° giorno 29 gennaio ore 17.30 – 19.30

@ Mistica Ass. Capo D'Arco - via della Tenuta della Mistica snc

Fare la spesa al mercato + organizzazione degli spazi della cucina di un ristorante - Chef Arianna Pasquini

3° giorno 5 febbraio ore 17.30 – 19.30

@ Mistica Ass. Capo D'Arco via della Tenuta della Mistica snc

La pasta fresca: dalla sua produzione alla tavola Chef Arianna Pasquini

4° giorno 12 febbraio ore 17.30 – 19.30

@ Mistica Ass. Capo D'Arco via della Tenuta della Mistica snc

La carne e il pesce Chef Arianna Pasquini

5° giorno 19 febbraio ore 17.30 – 19.30

@ Mistica Ass. Capo D'Arco via della Tenuta della Mistica snc

Verdure dell'orto e selvatiche Chef Arianna Pasquini

6° giorno 26 febbraio ore 17.30 – 19.30

@Mistica Ass. Capo D'Arco via della Tenuta della Mistica snc

I dolci: Chef Arianna Pasquini

Il corso ha lo scopo di mettere le basi alla costruzione di un progetto lavorativo autonomo all'interno del comparto della ristorazione. È rivolto alle donne del quartiere disoccupate o impiegate in occupazioni poco remunerative e stabili.

Dai racconti delle abitanti del quartiere si riscontra la diffusione, soprattutto tra le donne, di attività lavorative precarie e su turni non compatibili con la cura dei figli e della comunità. Inoltre, queste attività risultano essere sottopagate o non regolari dal punto di vista contrattuale. Spesso i luoghi di lavoro sono lontani dal quartiere moltiplicando così le ore sottratte alla cura di sé stesse e dei propri desideri.

Si vorrebbe, quindi, pensare ad un'attività lavorativa sostenibile in termini di ore di lavoro e di remunerazione e che preveda diverse mansioni. Si vuole a tal proposito pensare un percorso a 360° che sia in grado di pensare e formare le lavoratrici sia dal punto di vista amministrativo/gestionale dell'attività sia dal punto di vista prettamente ristorativo.

Lo scopo è anche quello di rimanere nel quartiere in cui si vive, quindi sviluppare l'attività a Quarticciolo, per contribuire alla vivibilità del quartiere e ad uno sviluppo territoriale pensato dagli stessi abitanti che ci vivono.

Quarticciolo è un quartiere desertificato dove le attività commerciali stanno pian piano scomparendo e gli spazi pubblici lasciati all'abbandono. Questo progetto si inserisce in un piano per il quartiere più ampio che vorrebbe rilanciare le attività a partire dalla riapertura delle serrande della Piazza principale.

"Apriamo dove tutto chiude" è il nostro obiettivo sostenuto da capacità solide e da una rete di realtà e di conoscenze di supporto per raggiungere una trasformazione radicale del territorio.

Il primo incontro che ci siamo immaginate è conoscitivo e si terrà a Quarticciolo. Questo incontro ha lo scopo di capire quali sono le attitudini, le conoscenze e le esperienze lavorative pregresse in questo ambito.

Il secondo, il terzo, il quarto e il quinto incontro saranno pratici e si occuperanno dell'organizzazione di una cucina e della preparazione delle pietanze principali. Questi incontri si terranno alla Mistica presso l'associazione agricola Capo D'Arco. L'ultimo incontro sarà dedicato alla formazione sulle possibili fonti di finanziamento di un progetto di ristorazione e alla redazione di un *business plan.*

UN PROGETTO DI RISTORAZIONE AL QUARTICCIOLO

CORSO DI FORMAZIONE

DAL 24 GENNAIO AL 3 MARZO 2025

7° giorno 3 marzo ore 18

@ Sala comune Ambulatorio Popolare via ostuni 4

Misure di sostegno e business plan: Veronica Santucci e Alessia Pontoriero

“NEL SOGNO DI UN’ERA A VENIRE NELLA QUALE UNO POSSA ANDARE A CACCIA LA MATTINA, A PESCA NEL POMERIGGIO ED ESSERE UN CRITICO DOPO CENA, NON VIENE MAI MENZIONATO CHI DEBBA CUCINARE LA CENA”

La partecipazione al corso è di 15 euro a persona per l’intera durata. Per iscriversi contattare il numero 329781325 o scrivere all’indirizzo mail comitatoquarticciolo@inventati.org

Quarticciolo Ribelle